
ألوان
الطعام
الأندونيسى



ما هو المطبخ الاندونيسي؟
يوجد في إندونيسيا أكثر من 300 مجموعة عرقية موزعة على 6000 جزيرة مأهولة بالسكان على الرغم من أنها تتكون من 17508 جزيرة. وبسبب ذلك ، فإن المطبخ متنوع للغاية حسب المنطقة. بالإضافة إلى ذلك ، يتأثر أيضًا بالمأكولات الهندية والصينية والهولندية.

الأرز هو الغذاء الرئيسي في إندونيسيا ، باستثناء جزر مالوكو وبابوا الشرقية الإندونيسية حيث الساجو هو العنصر الرئيسي. تؤكل مع الأطباق الرئيسية. يمكن أن تكون الأطباق الرئيسية الدجاج أو اللحم البقري أو التوفو أو التمبيه أو المأكولات البحرية المصحوبة بالخضروات. نظرًا لأن غالبية الإندونيسيين مسلمون ، لا يُستهلك لحم الخنزير عادةً ، إلا في بعض المناطق التي لا يعتبر الإسلام فيها الدين. يستهلك العديد من الإندونيسيين الصينيين منتجات لحم الخنزير بطريقة ما لأن معظمهم ليسوا مسلمين.

يجمع المطبخ الإندونيسي بين العديد من النكهات المختلفة في نكهة واحدة: مالحة وحلوة وساخنة وحامضة وحارة. يحب معظم الإندونيسيين الأطعمة الساخنة والتوابل. ومع ذلك ، فإن بعض المناطق تحبها أكثر من غيرها. يميل مطبخ Padang من جزيرة سومطرة إلى استخدام الفلفل الحار كأحد المكونات. يميل مطبخ جاوة الوسطى إلى أن يكون أكثر حلاوة بإضافة سكر النخيل. التوابل المستخدمة في إندونيسيا هي الكمون والكركم والخولنجان والكزبرة وورق الغار والزنجبيل والفلفل الحار والكراث والثوم. تتطلب بعض الوصفات أيضًا استخدام القرفة وجوزة الطيب والقرنفل والشمعدانات. كما يستخدم حليب جوز الهند بكثرة. تستخدم صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا أيضًا كثيرًا في الطهي بالإضافة إلى البهارات.

هناك العديد من طرق التحضير المختلفة المستخدمة: الشوي ، القلي السريع ، القلي ، القلي ، السلق ، والبخار. طرق التحضير الشائعة هي القلي ، القلي السريع ، والسلق.

أشهر الأطباق الإندونيسية هي ساتيه الدجاج ، ولحم البقر ، وناسي جورينج (أرز مقلي) ، وغادو-غادو (خضروات مع صلصة الفول السوداني) ، وباكمي جورينج (نودلز مقلية). أصبحت بعض الأطباق (لحم البقر ريندانج) شائعة في ماليزيا وسنغافورة بسبب هجرة الإندونيسيين إلى هذين البلدين



سامبال اوبليك

سامبال اوبليك

سامبال تعني معجون الفلفل الحار في اللغة الإندونيسية. Oelek (ulek) تعني طحن في الهاون. إذاً ، sambal oelek يعني معجون الفلفل الحار المطحون. قبل اختراع محضر الطعام ، يستخدم الإندونيسيون الملاط لصنع معجون الفلفل الحار. يبدو الأمر كما لو أن المكسيكيين يستخدمون الملاط لصنع جواكامولي.

تم تصنيع Sambal oelek المباع في الولايات المتحدة بواسطة Huy Fong في كاليفورنيا. هذه هي نفس الشركة التي تصنع سريراتشا. يمكنك العثور على أوليك سامبال في المتجر الآسيوي أو الممر الآسيوي لمتجر البقالة المعتاد.

أستخدم أوليك سامبال كبديل للفلفل الحار الطازج لأنه يوفر لي الوقت من الاضطرار إلى طحن الفلفل. في إندونيسيا ، يستخدم الفلفل الأحمر التايلاندي الحار في الكثير من الطهي. لسوء الحظ ، من الصعب العثور عليها في المتجر الآسيوي وإذا قاموا ببيعها ، فستكون باهظة الثمن. يمكن استخدام فلفل الهالبينو كبديل ؛ ومع ذلك ، لا يمكنك استبدال اللون الأحمر للفلفل الأحمر الحار بالجالبينو. اللون الأحمر يجعل طعامك يبدو فاتح للشهية. هذا سبب آخر لاستخدامي sambal oelek. أنا أستخدم العلامة التجارية Huy Fong فقط من أجل sambal oelek نظرًا لأنها تستخدم الفلفل الأحمر الحار ولا تحتوي على معجون الثوم أو الروبيان ، وبالتالي يمكنني الحصول على اللون والمذاق الذي أريده بدون النكهات المضافة التي لا أريدها. يمكنك أيضًا استخدام رقائق الفلفل الأحمر بدلاً من أوليك السامبال أو الفلفل الأحمر الحار إذا كانت الوصفة تتطلب طهي الفلفل.



مخلل خردل حامض
مخلل خردل حامض
يمكن العثور على مخلل الخردل الحامض في المتاجر الآسيوية. إنه مصنوع من الخردل الأخضر المخلل في محلول ملحي. طعمها حامض ومالح قليلا. لاستخدامه في الطهي ، تأكد من شطف الأوراق جيدًا بما في ذلك بين الأوراق. خلاف ذلك ، سيكون حامضًا ومالحًا جدًا

معجون الكاري
معجون الكاري
نشأ الكاري من Subcontinenet الهندي. من هناك ، انتشر إلى دول أخرى ، وخاصة دول جنوب شرق آسيا. كل دولة لديها نسختها الخاصة من الكاري وفي كل بلد ، هناك العديد من أنواع معجون الكاري. في الولايات المتحدة ، غالبًا ما توجد أطباق الكاري في المطاعم التايلاندية. في الواقع ، ربما كانت هذه هي الطريقة التي أصبح بها الأمريكيون على دراية بأطباق الكاري. عادة ما تكون عجينة الكاري التي تجدها في المتاجر الآسيوية في الولايات المتحدة من تايلاند. هناك عدة أنواع يمكنك العثور عليها: معجون الكاري الأصفر ، معجون الكاري الأحمر ، معجون الكاري الأخضر ، معجون بانانج كاري ، إلخ. يمكنك بسهولة العثور على علامة ماي بلوي التجارية في متاجرك الآسيوية. ومع ذلك ، يمكنك أيضًا العثور على علامة Thai Kitchen التجارية في متجر البقالة الأمريكي المعتاد في الممر الآسيوي



كيفية الحفاظ على نظافة ورقة الخبز أثناء الخبز

هل سبق لك أن قمت بطهي دجاج أو لحم متبل بالعسل أو السكر أو أي شيء لزج أو يترك بقايا صلبة؟ إذا كان الأمر كذلك ، فأنت تعلم مدى صعوبة تنظيف صينية الخبز بعد الطهي. لحل هذه المشكلة ، أقوم دائمًا بتغليف صينية الخبز بالرقائق قبل وضع اللحم. بهذه الطريقة ، ستكون الفوضى على رقائق الألومنيوم. بعد الطهي ، قم بإزالة ورق الألومينيوم والتخلص منه. ستكون ورقة الخبز نظيفة ولن تضطر إلى العمل الجاد لتنظيفها.

يمكنك أيضًا استخدام نفس الطريقة عند خبز كعكة. ضع ورق الزبدة على صينية الخبز. تأكد من أنها طويلة بما يكفي بحيث تغطي جانب صينية الخبز بقليل من ورق البرشمان المتدلي من الأعلى. سيسهل عليك هذا الثقل إخراج الكيك والورق من صينية الخبز. رش ورق الزبدة برذاذ الطبخ وضعي خليط الكيك في المقلاة. بمجرد الانتهاء من الخبز ، يمكنك فقط سحب ورق البرشمان المتدلي من صينية الخبز وستأتي الكعكة معها. يمكنك بعد ذلك وضع كل شيء على رف التبريد. نظرًا لأنه تم رش ورق البرشمان برذاذ الطهي ، فإن ورق البرشمان سينتزع بسهولة من الكعكة

كيفية جعل الأرز المتبقي من الطعام رطبًا مرة أخرى

هذا يحصل لي دائما. لقد طلبت الوجبات الصينية وتركت الأرز والأطباق. في اليوم التالي أردت أن آكلهم ، كان الأرز جافًا وقاسيًا. إذا قمت بتسخينه في الميكروويف بشكل منفصل عن الأطباق الأخرى ، يصبح الأرز أكثر صلابة. إذن ، كيف نجعل الأرز المتبقي رطبًا مرة أخرى مثلما حصلنا عليه للتو في المطعم في نفس اليوم؟ لقد وجدت أخيرًا حلاً لذلك. لجعل الأرز المتبقي رطبًا مرة أخرى ، ضعي الأرز على الطبق ، ورشي حوالي 1/8 ملعقة صغيرة من الماء على سطح الأرز بالكامل ، وغطي الطبق بغلاف بلاستيكي ، ثم ضعيه في الميكروويف لتدفئته. استخدم إعداد الميكروويف الذي تستخدمه عادة لتسخين الطعام. سيجعل الماء الموجود على الأرز والغلاف البلاستيكي الأرز طريًا ورطبًا. إذا كنت تحب الزبدة ، يمكنك استخدام الزبدة بدلاً من الماء. استخدم حوالي ربع ملعقة كبيرة منه



تاوكو

تاوكو (معجون فول الصويا المملح) هو معجون فول الصويا المخمر. يتم استخدامه في إندونيسيا ، وخاصة في سوندا (منطقة جاوة الغربية) وجافا وجاكرتا. وهي مصنوعة عن طريق غليان وطحن وتخمير فول الصويا. يتم تخميره باستخدام الدقيق. ثم يتم نقع معجون الصويا الناتج في ماء مالح وتجفيفه في الشمس لعدة أسابيع. في إندونيسيا ، يتم استخدامه في الأطباق المقلية. أستخدم Super Tauco من Kokita. يبيعون أيضًا أنواعًا مختلفة من Tauco مثل Sambal Tauco و Tauco Manis وما إلى ذلك. أفضل استخدام Super Tauco لأنه لا يحتوي على فلفل حار أو سكر مضاف وما إلى ذلك. يمكنك العثور عليه عادةً في المتاجر الآسيوية الكبيرة حيث يبيعون المواد الإندونيسية. إذا لم تتمكن من العثور على Tauco الإندونيسي ، فيمكنك استبداله بمعجون فول الصويا التايلاندي المملح أو المخمر (تاو جياو). نظرًا لأن التوكو مملح ، فقد ترغب في التخلص من الملح.

كيفية تقشير البيضة المسلوقة بسهولة

تتطلب بعض الوصفات الإندونيسية البيض المسلوق كأحد المكونات ، وبالتالي قمت بتقشير الكثير منهم. للأسف ، ليس من السهل دائمًا تقشير البيض المسلوق. لا تؤتي القشرة بسهولة دائمًا والنتيجة هي بيضة مسلوقة قبيحة المظهر حيث يتم تقطيع جزء من بياض البيض.

عثرت على طريقة صودا الخبز على الإنترنت. وفقًا للإنترنت ، فإن إضافة صودا الخبز إلى الماء يزيد من درجة حموضة البيضة ، مما يجعلها قلوية ، وبالتالي يسهل إزالة القشرة. حاولت ذلك وأنه يعمل. لذا ، الآن أشاركها معك. للقيام بذلك ، أضف 1/2 ملعقة صغيرة من صودا الخبز لكل لتر من الماء المستخدم في سلق البيض. دع البيض يطهى. بمجرد الانتهاء من ذلك ، صفي الماء واشطفه بالماء البارد عدة مرات حتى لا يسخن البيض بعد الآن. بدلًا من ذلك ، يمكنك ترك البيض في حمام الثلج حتى يبرد. عندما تكون جاهزًا لتقشيرها ، اشطف البيضة بالماء وكسر البيضة عن طريق كسرها في قاعدة البيضة (الطرف الأوسع للبيضة). قشر القشرة المتشققة بدءًا من تلك المنطقة واعمل على طول الطريق حتى تتم إزالة القشرة تمامًا.أعتقد أن شطف البيضة بالماء قبل تكسيرها يسهل تقشير القشرة. استمتع بالبيض المسلوق جيدًا المظهر!







Turmeric Rice



Dry Curry Seasoning



Balado Chilli Relish

تُستخدم أوراق الباندان في العديد من الطهي الإندونيسي وجنوب شرق آسيا. لها نكهة ورائحة مميزة. خارج جنوب شرق آسيا ، قد يكون من الصعب العثور عليه. وبالتالي ، فإن Pandan Essence أو Paste هو منقذ للحياة عندما لا يمكنك العثور على الشيء الحقيقي. يأتي الجوهر أيضًا مع نكهة الباندان التي تحصل عليها عادةً من أوراق الباندان. يمكنك العثور على خلاصة الباندان في المتاجر الآسيوية التي تبيع العناصر الإندونيسية. إذا كانت متاجرك الآسيوية بها ممر يبيع العناصر الإندونيسية ، فمن المرجح أن تجده هناك. تحدد كمية جوهر الباندان التي تستخدمها مدى قتامة اللون الأخضر. لذا ، اضبط المقدار بناءً على ما إذا كنت تريده أخضر باهتًا أو أخضر داكنًا. إذا لم تتمكن من العثور على خلاصة الباندان ، يمكنك استبدالها بألوان الطعام الخضراء

صلصة الفلفل الحلو

صلصة الفلفل الحلو

صلصة الفلفل الحار الحلو طعمها حلو ، كما هو موضح بالاسم ، وحامض قليلاً. ليس طعمه ساخنًا وعادة ما يستخدم كتوابل لفائف الربيع أو لفائف البيض. يمكن العثور عليها في متجر البقالة الآسيوي أو الممر الآسيوي في متجر البقالة المعتاد. أنا أستخدمه كصلصة غمس للخيار والخيار يسير جيدًا لاستكمال لفائف الربيع / البيض وفطائر

اظهر التفاصيل

معجون الفاصوليا الحمراء المحلى

معجون الفاصوليا الحمراء المحلى

يتم استخدام معجون الفاصوليا الحمراء المحلى على نطاق واسع في آسيا لصنع الحلويات ، مثل كرات بذور السمسم ، والموتشي ، وكعك القمر الصيني ، وما إلى ذلك. يمكنك صنعها من الصفر أو يمكنك شرائها في علبة. معظم المتاجر الآسيوية تبيعها. لذلك ، من المريح حقًا الحصول عليه من



صلصة الفاصوليا السوداء والثوم
صلصة الثوم والفاصوليا السوداء مصنوعة من الفاصوليا السوداء المخمرة. يمكنك استخدام الفاصوليا السوداء المخمرة وصنع الصلصة بنفسك أو يمكنك شراء برطمان من صلصة الثوم والفاصوليا السوداء. يحب بعض الناس صنعه من الصفر لأنهم يعتقدون أنه مذاق أفضل. للقص المختصر ، يمكنك شراء الصلصة في برطمان. أنا أستخدمه لصنع دجاج مقلي مع صلصة الفاصوليا السوداء. بالإضافة إلى ذلك ، إذا كنت ترغب في إضافة نكهة إلى المعكرونة المقلية ، يمكنك إضافة الصلصة عند قلي الثوم. يمكنك إضافته عند عمل صلصة أجنحة الدجاج أيضًا. من الجيد أيضًا عمل طبق خضار مقلي. كما ترى ، هناك العديد من الاستخدامات لهذه الصلصة وستضيف نكهة إلى أطباقك. ومع ذلك ، لا تضيف الكثير لأنه يحتوي على نكهة قوية ويمكن أن تتغلب. بالإضافة إلى ذلك ، هناك العديد من الأنواع المختلفة من صلصة الثوم والفاصوليا السوداء وبعضها أكثر ملوحة من البعض الآخر. وبالتالي،هذا سبب آخر لعدم إضافة الكثير

بومبو جادو (صلصة الفول السوداني)
بومبو جادو (صلصة الفول السوداني)
لتوفير الوقت في طهي أحد الأطباق ، توصلت شركات الأغذية الإندونيسية إلى فكرة لإعداد Bumbu Gado-Gado (صلصة صلصة الفول السوداني) الجاهزة والتي عادة ما يتعين عليك صنعها بنفسك من الصفر. طعم Bumbu Gado-Gado الجاهز هذا جيد مثل الذي تصنعه من الصفر. لذلك ، عادةً ما أستخدمه عندما أقوم بإعداد Gado-Gado (سلطة إندونيسيا مع صلصة صلصة الفول السوداني). هذا يوفر لي الوقت. هناك 3 أنواع مختلفة من العبوات من Bumbu Gado-Gado: مرطبان وصندوق وشكل مستطيل ملفوف بالبلاستيك. الشكل الموضح في الصورة أعلاه هو الشكل المستطيل الملفوف بالبلاستيك. كل من المباع في صندوق وشكل مستطيل ملفوف بالبلاستيك جافة صلبة مثل الطوب. الواحد في جرة ليس في شكل صلب جاف. يرجى اتباع التعليمات الموجودة على العبوة عندما تكون مستعدًا لعملها. يمكنك إضافة المزيد من السكر والملحأو عصير الليمون حسب ذوقك إذا وجدت أنه يفتقر إلى التوابل.

الكيزان بشكل أسرع في الفرن
طريقة شوي الذرة على الكيزان بشكل أسرع في الفرن
أحب الذرة على الكيزان وأقوم بشويها في الفرن لفترة من الوقت. يعد شويها في الفرن مثاليًا إذا كنت تعيش في شقة حيث لا يُسمح لك بالحصول على شواية خارجية.

اعتدت خبز الذرة في الفرن واستغرق الأمر بعض الوقت لطهيها بالكامل والحصول على السطح الخارجي المقرمش عليها. قبل عدة سنوات ، وجدت اختصارًا لطهيها بشكل أسرع في الميكروويف قبل شويها في الفرن. على الرغم من أنها عملية من خطوتين ، إلا أنها لا تزال أسرع من شويها طوال الوقت في الفرن لأن الميكروويف يقوم بمعظم عملية الطهي. يترك الفرن من الخارج مقرمشًا على الذرة. الذرة المطبوخة بخطوتين تخرج طرية ومقرمشة من الخارج. طعمها جيد حقا.

فيما يلي الإجراءات للقيام بذلك. أولاً ، سنطبخ الذرة في الميكروويف. للقيام بذلك ، لا تقم بإزالة قشور الذرة. سيتم طهي الذرة فيها وهذا هو سبب بقاء الذرة في العصير لأن القشور تحبس الرطوبة أثناء الطهي. باستخدام المقص ، قم بقص الجزء العلوي من قشور الذرة لإزالة الشعر والقشور التي تتجاوز الطرف العلوي من الذرة. عادةً ما أقوم بقصها شيئًا فشيئًا حتى أشعر أن القشرة على طرف الذرة. عند هذه النقطة ، توقف عن تقليمها لأننا لا نريد إهدار الذرة وكشف الذرة مما يجعلها أقل عصارة بعد الطهي. كما أن تقليم الجزء العلوي يجعل الذرة أقصر وبالتالي لن تصطدم بالجدران أثناء الدوران في الميكروويف.ضع حبة ذرة بزاوية على اللوحة الدوارة للميكروويف بحيث يكون الطرف الأول قريبًا من الحافة الداخلية للوحة بينما الطرف الآخر يغلق الحافة الداخلية الأخرى للوحة. إذا وضعت الذرة بزاوية ، فلن يكون أي جزء منها خارج اللوحة الدوارة. السبب في أننا لا نريد أي جزء من الذرة خارج اللوحة الدوارة هو أنه عندما تدور اللوحة ، فإنها ستصطدم بالجدار مما يتسبب في تحرك الذرة أثناء الطهي مما يؤدي إلى طهي غير متساو. إذا كان لديك أكثر من كوب واحد للطهي ، ضع الثاني بنفس الطريقة. نظرًا لأن اللوحة مستديرة ، فإن أحد طرفي الكوب الجديد سيلتقي مع الطرف الآخر من الكوز. اطهي الكيزان لمدة 3 دقائق. بمجرد الانتهاء ، أزل الذرة واتركها جانبًا لتبرد. إذا كان لديك المزيد من الكيزان للطهي ، كرر نفس الإجراءات مع الكيزان المتبقي.بمجرد أن تبرد الكيزان في التعامل معها ، أزل القشور.

الخطوة الثانية هي شوي الذرة في الفرن. ضع رف الفرن على ارتفاع حوالي 20 سم (8 بوصات) من أعلى عنصر تسخين الفرن. إذا وضعت الرف بعيدًا جدًا لأسفل ، فسوف يستغرق الأمر وقتًا أطول لشويها. اضبط الفرن على درجة عالية. ورق ألومنيوم لسهولة التنظيف. ضعي كل الذرة المطبوخة على صينية الخبز. وزعي الزبدة غير المملحة بدرجة حرارة الغرفة على كل جانب من كل حبة ذرة. رشي القليل من الملح على الذرة. ضعي صينية الخبز مع الذرة على الرف العلوي في الفرن. اطهي حتى يصبح الجزء العلوي من الذرة بنيًا. راقب الذرة أثناء الشوي أو غير ذلك ، قد ينتهي بك الأمر مع الذرة المحترقة. بمجرد أن تصبح بنية اللون ، أخرج صينية الخبز من الفرن واقلب الذرة بحيث يصبح الجانب الآخر يمكن شوي الذرة وتصبح بنية اللون ، ثم ضع صينية الخبز في الفرن مرة أخرى.كرر حتى تصبح جميع الجوانب بنية. كلما طالت مدة شواء الذرة ، أصبحت أكثر هشاشة وأصبح لونها بنيًا داكنًا ، ولكن قد ينتهي بك الأمر بالحرق للذرة إذا وضعتها لفترة طويلة. بمجرد أن تصبح جميع الجوانب بنية ، قم بإزالة ورقة الخبز. قدمي الذرة وهي لا تزال دافئة. أحب أن أضع زبدة إضافية وهي لا تزال دافئة. استمتع!

أو أغلفة لفائف البيض دون استخدام البيض
كيفية ختم السبرينغ رول أو لفائف البيض دون استخدام البيض
إذا كنت تصنع لفائف الربيع أو لفائف البيض بنفسك واتبعت تعليمات لفائف الربيع أو لفائف البيض ، فأنت تعلم أنه يجب إغلاق الأغلفة باستخدام البيض المخفوق. لا أتبع التعليمات مطلقًا لأنني لا أحب إهدار بيضة لإغلاق الأغلفة. في الوقت الحاضر لديك المزيد من الأسباب لعدم إضاعة بيضة. البيض يزداد غلاء. لذا ، كيف يمكننا ختم الأغلفة بشكل فعال وبطريقة غير مكلفة؟ أنت بحاجة إلى شيء لزج يلصق الغلاف معًا. للقيام بذلك ، اخلطي 4 ملاعق صغيرة من الماء مع 1 ملعقة كبيرة من الدقيق. يمكنك استخدام هذا الخليط لإغلاق الأغلفة. انها غير مكلفة وفعالة

كيف تصنع السوشي بنفسك
قد يتساءل أي شخص تناول السوشي عن كيفية صنعه. لقد تعلمت كيفية صنعها من صديقي الياباني ، Sadao. كان يعمل في مطعم سوشي. لقد كان لطيفًا بما يكفي ليعلمني كيفية صنعه وإثبات قراءة مقالتي. لذا فأنا أشارككم ما تعلمته منه. هناك عدة أنواع من السوشي. سأريكم كيفية صنعه هو ماكيزوشي (السوشي الملفوف).
يتخذ ماكيزوشي شكل أسطوانة طويلة ملفوفة في نوري (أعشاب بحرية) ومقطعة إلى 6-8 قطع قبل تقديمها. انظر أدناه لترى كيف تبدو.

من الممتع صنع السوشي الخاص بك ويمكنك اختيار الأسماك والخضروات لوضع السوشي الخاص بك. لذا ، لنبدأ في مناقشة المكونات

كيفية الحفاظ على نظافة ورقة الخبز أثناء الخبز
هل سبق لك أن قمت بطهي دجاج أو لحم متبل بالعسل أو السكر أو أي شيء لزج أو يترك بقايا صلبة؟ إذا كان الأمر كذلك ، فأنت تعلم مدى صعوبة تنظيف صينية الخبز بعد الطهي. لحل هذه المشكلة ، أقوم دائمًا بتغليف صينية الخبز بالرقائق قبل وضع اللحم. بهذه الطريقة ، ستكون الفوضى على رقائق الألومنيوم. بعد الطهي ، قم بإزالة ورق الألومينيوم والتخلص منه. ستكون ورقة الخبز نظيفة ولن تضطر إلى العمل الجاد لتنظيفها.

يمكنك أيضًا استخدام نفس الطريقة عند خبز كعكة. ضع ورق الزبدة على صينية الخبز. تأكد من أنها طويلة بما يكفي بحيث تغطي جانب صينية الخبز بقليل من ورق البرشمان المتدلي من الأعلى. سيسهل عليك هذا التقل إخراج الكيك والورق من صينية الخبز. رش ورق الزبدة برذاذ الطبخ وضعي خليط الكيك في المقلاة. بمجرد الانتهاء من الخبز ، يمكنك فقط سحب ورق البرشمان المتدلي من صينية الخبز وستأتي الكعكة معها. يمكنك بعد ذلك وضع كل شيء على رف التبريد. نظرًا لأنه تم رش ورق البرشمان برذاذ الطهي ، فإن ورق البرشمان سينزع بسهولة من الكعكة

كيفية التخلص من رائحة الثوم عن اليدين
منذ عدة سنوات ، كنت دائمًا أخطط لطهي الطعام حتى أعمل مع الثوم بعد تقطيع أو تقطيع الخضار والفواكه التي يجب تقديمها نيئة. كان هذا لمنع نقل رائحة الثوم من أصابعي إلى الخضار والفواكه. إذا قمت بإعداد سلطة أو تقديم فواكه طازجة ، فأنا لا أريد أن تتذوق فاكهتي وخضرواتي طعم الثوم النيئ. بغض النظر عن مقدار ومدة غسل اليدين ، لا يمكنك التخلص من الرائحة في وقت قصير. ذات يوم كنت أشاهد عرض الطبخ لفاليري بيرتينيلي وكان لديها نصيحة لحل المشكلة. قالت بعد العمل بالثوم ، المس مادة الفولاذ المقاوم للصدأ وسوف تزيل الرائحة. حاولت ذلك وأنه يعمل. لذا ، الآن بعد أن أعمل مع الثوم ، أغسل يدي بالصابون ، وأشطفهما ، وأمسك صنبور المطبخ القابل للسحب بيدي. صنبور المطبخ الخاص بي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.صنبور الرش الذي أملكه هو الحجم المثالي ليدي ، أي أنه ذو محيط دائري ويتناسب مع حجم يدي. يمكنك أيضًا لمس أي مادة أخرى من الفولاذ المقاوم للصدأ إذا لم يكن الصنبور مصنوعًا من الفولاذ المقاوم للصدأ.

كيفية ترك الزنجبيل الطازج يبقى طازجًا
تعلمت هذه التقنية من خلال مشاهدة أحد عروض الطهي. لا أتذكر أي واحدة شاهدتها لكن التقنية تعمل. في الماضي ، اشتريت زنجبيلًا طازجًا ولخيبة أملي ، لم يدم طويلًا في الثلاجة. فسد بسبب الرطوبة.

للحفاظ على الزنجبيل طازجًا ، قشر القشر ، ضعه في كيس زيبلوك ، واحفظه في الفريزر. عندما تحتاجها ، يمكنك إخراجها. سيكون من الصعب تقطيعها بسكين عند إخراجها من الفريزر ، لذا سيتعين عليك تركها على طاولة المطبخ لمدة نصف ساعة قبل تقطيعها. مع ذلك ، أنسى أحيانًا إخراجها قبل الطهي ، لذلك ما أفعله هو استخدام مقشرة الخضار لتقشير الزنجبيل. نظرًا لأنه لا يزال صعبًا ، فإن ما يأتي من آلة التقطيع يشبه الزنجبيل المفروم وهذا يعني أنني وفر الوقت لأنني لست بحاجة إلى فرمه بعد الآن. بمجرد الانتهاء من الزنجبيل ، قم بتخزين ما تبقى من الزنجبيل في الفريزر

كيفية تحضير التوفو للقلي السريع حتى يصبح أكثر طعمًا
تلقيت هذه النصيحة من أحد عروض الطهي على التلفزيون. لتحضير التوفو ، صفيها واشطفيها واتركيها حتى تجف بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، ضعه فوق المصفاة وضع وعاء ثقيل فوق التوفو. اتركه لمدة 15 دقيقة أو نحو ذلك. سيؤدي وزن الحاوية الموجودة أعلى التوفو إلى تصريف المزيد من السوائل من التوفو. يمكنك تركه أطول من 15 دقيقة إذا كان لديك المزيد من الوقت وسيتم سحب المزيد من السوائل منه. بعد ذلك ، جفف التوفو بمنشفة ورقية وقطّعها إلى الحجم الذي تريده للطبخ. وفقًا لعرض الطهي ، من خلال تجفيف معظم السائل ، لن يتذوق التوفو طعمه اللطيف بعد القلي



رندانج لحم

عرض صورة أكبر

مواد :

• 500 جرام لحم بقري مقطع إلى مربعات
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI B KOKITA
• نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
• 2 ورق غار
• 1 لتر من حليب جوز الهند من 1 جوز هند
• ملح ، سكر حسب الرغبة
• 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ للقلي

كيف تصنع:

1. القلي السريع BUMBU INTI B KOKITA ، الفلفل المطحون ، أوراق الغار ، اللحم ، التحريك.
2. أدخل حليب جوز الهند والملح والسكر واطهي على نار خفيفة حتى تصبح طرية وسميكة ويخرج الزيت. أضف الفلفل الحار إذا كان أقل حارة.

تكفي: 4 أشخاص

كاب كاي كواه
عرض صورة أكبر
مواد :
• 50 جرام روبيان مقشر و 100 جرام دجاج مسلوق
• 5 كرات لحم ، مقطعة إلى شرائح رفيعة ، 1 جزر ، شرائح مائلة
• 10 حبات فطر ، مقطعة 2 ، 50 غ من الذرة الصغيرة ، مقطعة إلى شرائح مائلة.
• 100 جرام قرنبيط مقطعة لكل زهرة
• 2 قطعة من الملفوف ، مقطعة إلى قطع
• 3 سيقان سيزيم ، مقطعة إلى قطع
• 1 كراث مقطع إلى قطع
• 50 جرام من البازلاء ، سيانجي
• 2 فلفل أحمر مقطع إلى قطع
• 1/2 بصلة مقطعة إلى قطع
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI D KOKITA
• ملح وسكر حسب الرغبة
• 450 مل مرق دجاج
• 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ للقلي
• 2 ملعقة كبيرة صلصة محار ، 1 ملعقة كبيرة زيت سمسم
• 2 ملاعق كبيرة من محلول نشا الذرة



كيف تصنع:
1. اقلي البصل و BUMBU INTI D KOKITA حتى تفوح رائحته.
2. أدخل الدجاج والروبيان وكرات اللحم. يقلب جيدا. يضاف الجزر والذرة الصغيرة والقرنبيط ويقلب حتى يذبل.
3. أدخل مرق الدجاج والملح والسكر وصلصة المحار واطهيها حتى الغليان. يُضاف الملفوف والقيصيم والثوم المعمر والبازلاء والفطر والفلفل الحار. رشاقته بمحلول ماء نشا الذرة.
4. يضاف زيت السمسم. مصعد.

تكفي: 4 أشخاص

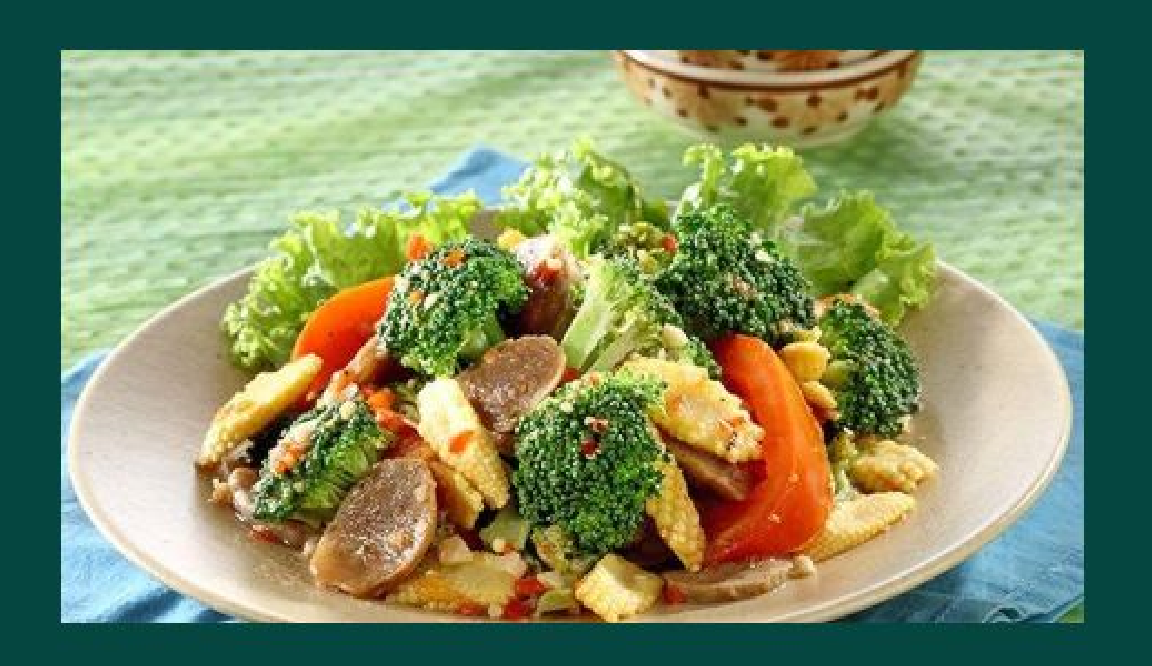
سوتو بيتاوي
عرض صورة أكبر
مواد :
200 جرام من لحم بقري جيروهان (أمعاء ، رئتين ، طحال)



- 100 جرام لحم بقري
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI C KOKITA
- 1 حبة ليمون ، مسحوقة
- قطعة واحدة من الزنجبيل مطحون
- 3 سم قرفة
- نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة كمون
- 2 ورق الغار
- 1 لتر من حليب جوز الهند من نصف جوز هند
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المقلي
- ملح ، سكر حسب الرغبة
- صلصة الصويا KOKITA SWEET كمكمل

كيف تصنع:
1. اسلقي الجيرهان واللحم حتى ينضج النصف ، مقطّعاً إلى قطع صغيرة.
2. سوت بومبو كور سي كوكيتا ، الليمون ، الزنجبيل ، القرفة ، الفلفل المطحون ، الكمون ، يترك الغار حتى عبق.
3. أدخل البهارات واللحوم في الماء المتبقي لغلي اللحم ، واتركه حتى يغلي لمدة 15-30 دقيقة.
4. يضاف حليب جوز الهند والملح والسكر ويطهى حتى ينضج.
5. نضع البصل الأخضر المفروم وأوراق الكرفس والطماطم ونغلي.
قدميها ساخنة مع رشها بباوانج جورينج كوكيتا ورقائق البطاطس وصلصة الصويا الحلوة من كوكيتا وصلصة الفلفل الحار.

تكفي: 4 أشخاص



لحم البقر البروكلي
عرض صورة أكبر
مواد :
• 400 جرام لحم بقري مقطع إلى شرائح رفيعة
• 400 غرام من البروكلي ، مقطّع لكل زهرة
• 1 بصلة مقطّعة إلى قطع كبيرة
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI D KOKITA
• 2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
• ملح ، سكر حسب الرغبة
• 500 مل من الماء
• 2 ملاعق كبيرة من زيت الطهي للقلي

كيف تصنع:
1. ينقع البروكلي في الماء الساخن حتى ينضج. استنزاف جيدا.
2. اقلي البصل و BUMBU INTI D KOKITA حتى تفوح رائحتها. أدخل اللحم واطهيه حتى يتغير لونه.
3. أدخل صلصة الصويا والملح والسكر. يقلب جيدا. صب الماء. اطبخي حتى ينضج جيدًا. أضف البروكلي. يقلب جيدا.



Cupsiccum Frittatas

مواد :

3 ملاعق كبيرة من توابل كوكيتا الأساسية
100 غرام بصل (مقطع مكعبات)
150 قطعة فلفل أحمر (مكعبات
150 قطعة فلفل أخضر (مكعبات)
100 غرام لحم بقري مدخن (شرائح مربعة)
4 بيض بيض
25 غرام مارجرين.
200 ملعقة كبيرة كريمة
100 غرام جبن (مبشور / مكعبات))
ملح ، سكر أبيض ، حسب الرغبة

كيف تصنع:

يُحمّى المارجرين / الزبدة ويُقلى البصل والفلفل الأحمر والفلفل الأخضر حتى يصبح طريًا ، يُرفع عن النار ويوضع جانبًا.
يُمزج الفلفل الحلو مع Kokita Bumbu Inti والبيض المخفوق ولحم الخنزير المقدد والقشدة والملح والسكر ويخلط جيدًا.
ضعيها في كوب من الألومنيوم ورشي الجبن المبشور والفرن حتى تنضج.
يحمى الفرن + 180 درجة مئوية ، الوقت + 45 دقيقة.
بواسطة



إمبال جيبوك

عرض صورة أكبر

مواد :

- 300 جرام لحم بقري
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI C KOKITA
- 20 غرام سكر بني
- قطعة واحدة من الخولنجان مطحون
- 1 حبة ليمون ، مسحوقة
- 2 ورق غار
- 200 مل حليب جوز الهند من نصف جوز هند
- 2 ملاعق كبيرة ماء تمر هندي
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المقلي
- ملح للتذوق

كيف تصنع:

1. اسلقي اللحم بالماء حتى ينضج ، ومقطع إلى شرائح رفيعة في اتجاه الألياف ، وثقب بشوكة.
2. اقلي CORE C KOKITA BUMBU ، الخولنجان ، عشب الليمون ، أوراق الغار حتى تفوح رائحتها.
3. أدخل اللحم ، والملح ، والسكر البني ، وماء التمر الهندي ، والماء المتبقي من اللحم المغلي ، وحليب جوز الهند ، واطهيه على نار خفيفة حتى يصبح طريًا وينفد الصلصة.
4. يُرفع عن النار ويُقلى مع قليل من الزيت وعلى نار خفيفة

تقدم مع رش البصل GORENGKOKITA.

تكفي: 4-6 أشخاص



سوتو باندونغ

- 400 جرام لحم بقري
- 4 حبات كراث ، مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم)من ورق الغار
- 2 سم زنجبيل
- خولنجان 2 سم
- 2 ورق الغار
- 3 لترات من الماء
- ملح ، سكر حسب الرغبة
- 4 ملاعق كبيرة من فول الصويا المقلي
- 4 ملاعق كبيرة من البطاطس المقلية
- 4 أعواد كرفس مقطعة إلى شرائح رفيعة

1. اسلقي اللحم حتى ينضج نصفه ، ارفعيه عن النار وقطعيه إلى قطع
2. اقلي والزنجبيل والخولنجان واوراق الغار حتى تفوح رائحتها ، اضيفي اللحم والماء من اليخنة واتركيها حتى تغلي.
3. أضيفي الكراث واللفت والملح والسكر حسب الذوق واتركيه حتى يغلي.
4. رش التوابل على السمك.

يقدم مع فول الصويا المقلي والكرفس.

تكفي: 4-6 أشخاص



كالي صحن ساخن
عرض صورة أكبر
مواد :

حزمتان (280 جرام) من السبانخ المائي ، سيانجى
200 جرام من اللحوم مقطعة إلى شرائح
عميقة ورقيقة مقابل الألياف الواسعة
1 بصلة مقطعة إلى شرائح طويلة
1 حبة فلفل أحمر مقطعة إلى مربعات
11/2 ملاعق طعام KOKITA Sweet Tauco
كيس واحد من Bumbu Inti D KOKITA
1 / ملعقة طعام صلصة الصويا الحلوة من كوكيتا
ملح حسب الرغبة * سكر أبيض حسب الرغبة
700 مل من الماء
1 ملعقة كبيرة نشا الذرة و 2 ملعقة كبيرة ماء مذابة حتى تتكاثف
ملعقتان كبيرتان من السمن النباتي للقلي

كيف تصنع:

اقلي البصل حتى تفوح رائحته ، أضيفي اللحم المقلي حتى يتغير لونه.
نضيف الفلفل الحلو ، ونقلب حتى تذبل ، نضيف كوكيتا الحلو ، ونقليها حتى تفوح رائحتها
يُضاف KOKITA Core التوابل D ، صلصة KOKITA Sweet Soy ، والملح ، والنشا السكر ، ويقلب جيدًا ، ويُسكب الماء ويُطهى حتى ينضج ، ويُثخن بمحلول نشا الساجو ، ويُطهى حتى يغلي.
استمتع بالطبق الساخن على الموقد ، ضع سبانخ الماء على الطبق الساخن ، واغسله بالصلصة ، وحركه جيدًا وقدميه على الفور.

4 حصص



سلق اللحم

عرض صورة أكبر

مواد :

• 300 جرام لحم بقري مفروم مقطع إلى شرائح رفيعة
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI C KOKITA
• 2 ورق غار
• 15 جرام سكر بني
• 500 مل من حليب جوز الهند من نصف جوز الهند
• 2 ملاعق كبيرة من زيت الطهي للقلي
• 1 ملعقة كبيرة من البصل المقلي
• ملح للتذوق

كيف تصنع:

1. قلي BUMBU INTI C KOKITA واللحوم وأوراق الغار والسكر البني مع التحريك لمدة 10 دقائق.
2. يُضاف الملح وحليب جوز الهند ويُطهى المزيج حتى ينضج اللحم وتصبح الصلصة سميكة

قدميه مع رش BAWANG GORENG KOKITA.

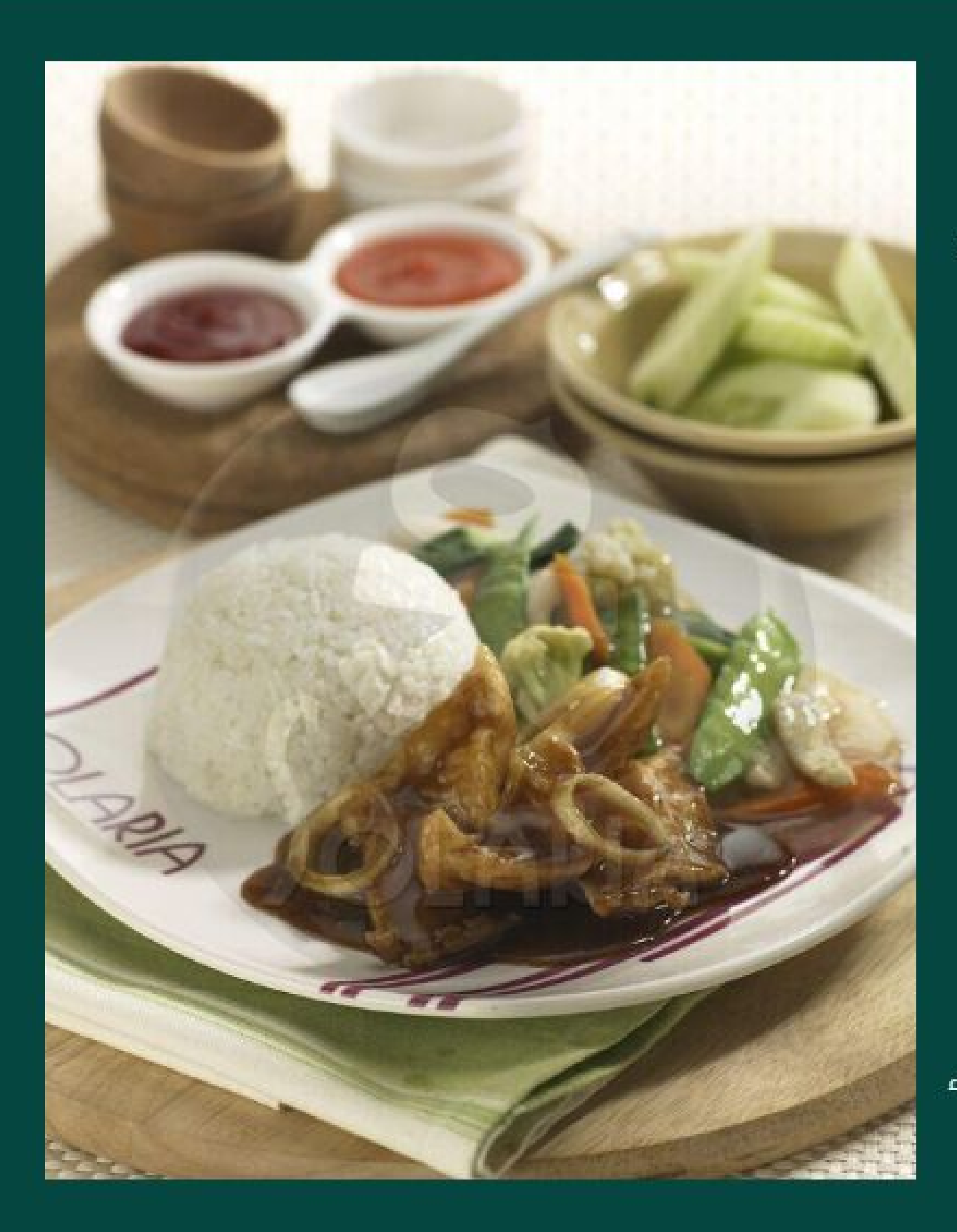
الخدمة: 3-4 أشخاص



دجاج حلو و لاذع
عرض صورة أكبر
مواد :
• 200 جرام دجاج مسحب مقطع إلى مربعات
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI D KOKITA
• 40 غرام دقيق
• 40 جرام ساغو
• ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
• نصف ملعقة صغيرة ملح
• 250 مل من الماء
• 1 بصلة مقطّعة إلى قطع
• 1 كراث ، مقطع ناعم
• 1 جزرة مقطعة إلى شرائح مائلة
• 1 خيار مقطع طولياً
• 100 جرام من صلصة الطماطم والشوكولاته
• 2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
• 2 ملعقة كبيرة سكر
• 1/2 لتر زيت طهي للقلي

كيف تصنع:
1. انقعي الدجاج في 1 ملعقة كبيرة من BUMBU INTI D KOKITA.
2. اخلطي الدقيق ، الساغو ، البيكنج بودر ، الملح والماء. يقلب جيدا.
3. أضيفي الدجاج إلى خليط الدقيق. يقلب جيدا.
4. اقلي الزيت الذي تم تسخينه حتى ينضج. أزلها وصفيها.
5. لتحضير الصلصة: سخني الزيت ، وقلي البصل و 1 ملعقة كبيرة من BUMBU INTI D KOKITA حتى تفوح رائحتها. أدخل الجزر مع التقليب حتى يذبل.
6. أضيفي صلصة الطماطم بالكاكاو وصلصة الصويا والسكر. يقلب جيدا. يُضاف 100 مل من الماء ويُضاف الدجاج والخيار والبصل الأخضر ويُطهى حتى يتوزع بالتساوي.

تكفي: 4 أشخاص



نانكينج دجاج
عرض صورة أكبر
مواد

3 صدور دجاج كاملة ، مقطعة إلى شرائح رفيعة
2 ملاعق كبيرة من Bumbu Inti D Kokita
زيت القلي
مادة الطلاء (قلب جميع المكونات بالتساوي)
150 جرام روبيان مطحون
100 جرام دجاج مفروم
1/2 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير
2 ملاعق كبيرة من Bumbu Inti D Kokita
2 ملاعق كبيرة نشا ذرة
2 بيضة مخفوقة
ملح للتذوق
1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
مقادير الصلصة

1 ملعقة كبيرة من خلاصة توابل كوكيتا د
1/2 بصلة مقطعة ناعما
1 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير
3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة
400 مل من مرق الدجاج
100 جرام من البازلاء
1 ملعقة كبيرة من دقيق الساجو مذاب في الماء
2 ملاعق كبيرة زيت للقلي
كيف تصنع

قم بتغطية الدجاج بمادة طلاء
يُسخّن زيت ديواجان المسطح على نار متوسطة ويُقلى ببطء حتى ينضج ويترك جانباً.
الصلصة: سخني الزيت ، اقلي البصل حتى تفوح رائحته ، أضيفي D Kokita Bumbu Inti وصلصة Worcestershire وصلصة الصويا والملح والسكر الأبيض واخلطيهم جيدًا.
يُسكب مرق الدجاج ويُغلى المزيج ويُضاف البازلاء ويُثخن بمحلول نشا الساغو ويُترك ليغلي.
قدمي الدجاج مع الصلصة.



دجاج مشوي حار
عرض صورة أكبر
مواد :
• نصف ذيل (480 جم) دجاجة مقطعة إلى قطعتين

• 2 سم زنجبيل مطحون
• ½ ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
• نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
• 2 1/2 ملاعق طعام من صلصة الصويا الحلوة من كوكيتا
• ملح للتذوق
• 500 مل من ماء جوز الهند
• 2 ملاعق كبيرة من الزيت للقلي

كيف تصنع:
1. اقلي كور KOKITA BUMBU والزنجبيل والكزبرة المطحونة والفلفل المطحون حتى تفوح رائحته.
2. أضف الدجاج. قلبي حتى يتغير لونها.
3. أضيفي ماء جوز الهند ، KOKITA SWEET KECAP ، والملح.
4. يطهى حتى يمتص
5. أخرجي الدجاج. اخبز حتى يحمر.
6. اطبخ التتبيلة حتى تصبح سميكة. قدمي الدجاج مع المرق



دجاج مطهو في حليب جوز الهند
عرض صورة أكبر
مواد :

- نصف رأس (500 جم) دجاج مقطع إلى 6 قطع
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI C KOKITA
- 2 ورق غار ، قطعة واحدة من الزنجبيل ، مسحوقة
- 1 حبة ليمون ، مسحوقة
- 2 ملاعق كبيرة من زيت الطهي للقلي
- 500 مل من حليب جوز الهند السميك من 1 جوز هند
- 2 ملاعق كبيرة من عملات جوز الهند
- ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. قلي BUMBU CORE C KOKITA وأوراق الغار وعشب الليمون والزنجبيل والدجاج مع التحريك لمدة 10 دقائق.
2. يُضاف حليب جوز الهند السميك والملح والسكر ويُطهى على نار متوسطة مع التحريك حتى يصبح كثيفًا.

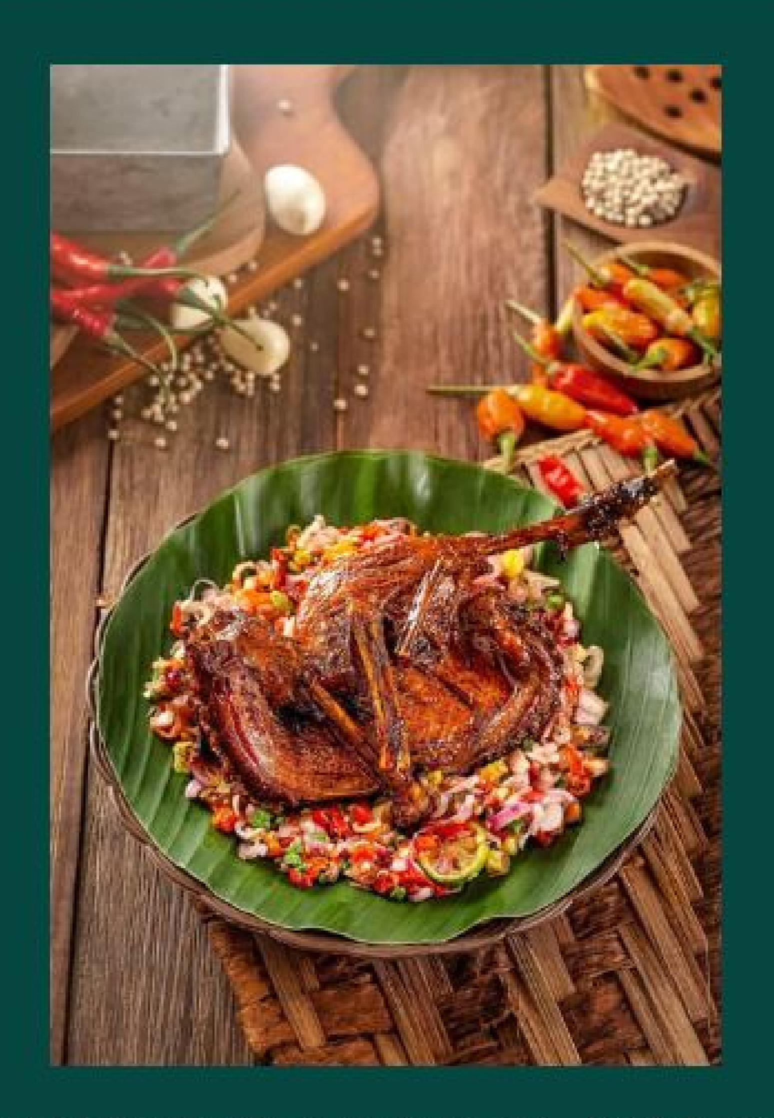
تقدم مع رش البصل



كاري الدجاج
عرض صورة أكبر
مواد :
- نصف رأس (500 جم) دجاج مقطع إلى 6 قطع
- 200 غ من قطع البطاطس
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI B KOKITA
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 250 مل من حليب جوز الهند السميك من 1 جوز هند
- 500 مل من حليب جوز الهند الخفيف من حبة جوز هند
- 1 حبة ليمون ، مسحوقة
- 2 ورق الغار
- 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ للقلي
- 1 ملعقة كبيرة من البصل المقلي
- ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. القلي السريع BUMBU INTI B KOKITA ، الكزبرة ، الليمون ، أوراق الغار ، التحريك.
2. أدخل الدجاج ، حليب جوز الهند الرقيق ، واتركه ليغلي.
3. أضف البطاطس والملح والسكر وحليب جوز الهند السميك.
4. يطهى حتى ينضج ويتسمك.

قدميها مع رش البصل المقلي



بطة محمصة بالعسل
عرض صورة أكبر
مواد:

1 بطة مقطعة إلى 4 قطع
عبوتين (100 جرام) من D Kokita's Core التوابل
2 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة من كوكيتا
2 1/2 ملاعق كبيرة عسل
2 ملاعق كبيرة صلصة رسيستيرشاير
2 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم
ملح للتذوق
السكر حسب الرغبة
600 مل من الماء
2 ملاعق كبيرة مارجرين للتتبيل
كيف تصنع:

مزيج البط ، Bumbu Inti D Kokita ، صلصة Kokita Sweet Soy ، العسل ، صلصة Worcestershire ، صلصة الطماطم ، الملح ، والسكر. يقلب جيدا.
يُسكب الماء تدريجياً مع التحريك حتى يمتص. انزع البطة.
اخلطي البهارات المتبقية مع السمن المذاب. يقلب جيدا.
تحمص البط مع فركها بالبهارات المتبقية حتى تصبح بنية اللون.
يخدم 4



سوتو بانجار // شوربة دجاج بنجاريز
المقادير:
800 جرام أفخاذ دجاج
2 لتر ماء (استخدمت 2.5 لتر)
ملح
للطحن:
2 بصل
5 فصوص ثوم
1/4 ملعقة صغيرة مسحوق قرفة
1 سم زنجبيل

مرافقة
100 جرام معكرونة زجاجية - منقوعة في الماء الدافئ لتليينها ، قطع أطوال
شرائح البطاطس المقلية
البيض المسلوق - أنصاف أو أرباع
كراث مقلي مقرمش
ثوم مقلي
كرفس وبصل أخضر

التعليمات:
اطهي أفخاذ الدجاج بالماء والملح على نار متوسطة حتى تنضج الدجاج. اخرج من المرق واقطعه. ملحوظة: دائماً أترك الدجاج داخل المرق حتى ينفصل عن عظمه

يقلب معجون الطحن حتى تفوح رائحته ثم ضعه في المرق. تبلي جيداً في هذه

الأثناء يمكنك تحضير فطائر البطاطس المقلية
500 جرام بطاطس
ملح لتتبيل
1
زيت بيضة
* قشر البطاطس وقطعيها بشكل كثيف ثم اقليها. يُصفّى ويُهرس ويُضاف الملح والبيض. الشكل في الفطائر وتقلى حتى تكتسب اللون البني الذهبي

لتجميع:
في وعاء خدمة الأفراد، وضعت المعكرونة زجاج، بيضة شريحة، فطائر البطاطا المقلية ثم laddle الحساء الساخن في كل وعاء



كيملو الخضار
عرض صورة أكبر
مواد :
- 250 جرام لحم دجاج ، 5 كرات لحم مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 15 غرام من الزنبق المجفف ، ينقع ، 5 غرام من فطر الأذن المجفف
- 75 جرام من البازلاء ، 150 جرام من الشعيرية ، يغسل ويصفى
- 150 جم جمبري مقشر وورقة ملفوف مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 بصل أخضر مقطع إلى قطع صغيرة
- 1 عود كرفس مقطع إلى شرائح رفيعة
- ½ بصلة مقطعة شرائح صغيرة
- 1 جزرة مقطعة إلى شرائح رفيعة مائلة
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI D KOKITA
- 1 ملعقة كبيرة (50 جم) صلصة الصويا الحلوة من كوكيتا
- 1 ملعقة كبيرة (50 جم) ذراعي البصل
- 2 ملعقة كبيرة زيت طبخ
- 1.5 لتر مرق دجاج
- ملح للتذوق

كيف تصنع:
1. اسلقي الدجاج مع العظام. يقطع الدجاج ويقيس 1.5 لتر من المرق. اجلس جانبا.
2. سخني الزيت واقلي البصل و BUMBU INTI D KOKITA حتى تفوح رائحته. أدخل الجمبري وكرات اللحم. اطبخي حتى يتغير لونها.
3. يُضاف الجزر ، فطر الأذن ، الزنبق المجفف ، الملفوف ، البصل الأخضر ، الكرفس ، الدجاج المبشور ، يُضاف المرق ويُغلى المزيج.
4. يضاف الملح ، KOKITA SWEET KING ، يطهى حتى ينضج. أضف البازلاء والشعيرية. يقلب جيدا.

يُقدم مع رش البصل المقلي بالكوكيتا.

تكفي: 8 أشخاص



وصفة بيبس إيكان

مكونات سمك البيبس:
3 كراث
3 فصوص ثوم
5 شمعدانات
5 سم قطعة كركم
6 ٣ملاعق فيلفل حار
1 ملعقة صغيرة معجون روبيان
1 ملعقة صغيرة تمر هندي منقوع في 60 مل ماء
1 طماطم ناضجة مفرومة
1 ملعقة صغيرة سكر
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/2 إلى 3/4 كجم سمكة كاملة مثل النهاش الأحمر أو البلطي ، منظفة ومنزوعة الأحشاء
تقطع أوراق الموز إلى مستطيل كبير بما يكفي لتغليف السمك
حفنة من أوراق الريحان والليمون

تحضير Pepes Ikan:
باستخدام الهاون والمدقة أو محضر الطعام ، اخلطي جميع المكونات باستثناء السمك وأوراق الموز والليمون والريحان حتى تتكون عجينة ناعمة.
اصنع شقوقًا على جانبي السمك وافردها بالتساوي مع العجينة.
ضعي السمك على أوراق الموز وضعي أوراق الريحان فوقها.
قم بطيها في طرد ، مع تأمين الأطراف باستخدام أعواد الأسنان.
قم إما بطهي السمك بالبخار لمدة 30 دقيقة أو شويه على الفحم لمدة 10 إلى 15 دقيقة على كل جانب حتى تتفحم حواف الأوراق.
افتح الطرد ببطء للتحقق مما إذا كانت السمكة معتمة وأن اللحم يتقشر بسهولة باستخدام شوكة ، فقد تم طهيه.



سمك بيسمول
عرض صورة أكبر
مواد :
• سمكة واحدة ذهبية (500 جم)
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI B KOKITA • 2 ورق غار
• 1 ملعقة كبيرة خل و 500 مل ماء.
• قطعة واحدة من الخولنجان ، مطحون
• قطعة واحدة من عشب الليمون ، مسحوقة
• 6 قطع من الفلفل الحار ، 6 كراث ، مقطعة إلى قطع
• 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ للقلي
• 1 ملعقة كبيرة من البصل المقلي
• ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. ينظف السمك ثم يقلى ويوضع جانبا.
2. قلي BUMBU INTI B KOKITA ، أوراق الغار ، الخولنجان ، عشب الليمون ، الملح ، السكر ، الخل ، الماء ، واتركيه حتى يغلي.
3. أدخل الفلفل الحار والكراث ويطهى حتى يصبح كثيفا.
4. رش التوابل على السمك.
تقدم مع رش البصل GORENGKOKITA.

تكفي: 2-3 أشخاص



بامبو روبيان كاري
عرض صورة أكبر
مواد :

- 250 جرام روبيان مقشر
- 250 جرام من براعم الخيزران المطبوخة
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI B KOKITA
- 1 حبة ليمون ، مسحوقة
- 2 ورق غار
- 250 مل من حليب جوز الهند السميك من 1 جوز هند
- 500 مل من حليب جوز الهند الخفيف من حبة جوز هند
- 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ للقلي
- ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:

1. قلي BUMBU INTI B KOKITA وعشب الليمون وأوراق الغار والروبيان حتى يتغير لون الجمبري.
2. أضيفي براعم الخيزران وحليب جوز الهند الرقيق والملح والسكر واطهي حتى تمتص.
3. يضاف حليب جوز الهند السميك ، ويطهى حتى يمتص.

تكفي: 4 أشخاص



روبيان مقلي و توفو
عرض صورة أكبر
مواد :

500 جرام جمبري مقشر يحفظ الذيل
5 قطع من فول الصويا المجفف ، مقطعة حسب الذوق
2 ملاعق كبيرة من Bumbu Inti D Kokita
2 ملاعق كبيرة دقيق نشا ذرة
1 بيضة مخفوقة
2 ملاعق كبيرة زيت السمسم زيت الطبخ
كيف تصنع

املأ ، خذ 200 جرام من القريدس ، اقطع ثم أضف توابل كوكيتا الأساسية ،
ملح ، سكر ، بيض ، زيت سمسم ، نشا ذرة يمزج جيدا
خذ قطعة واحدة من قشر التوفو ، املأها بالروبيان ، لف حبة الفول ، اربط
وتقلى حتى تنضج.
تقدم مع بانكوك كوكيتا سامبال.
6 خدمات

وصفة راون

مكونات راون

250 جرام من
1 ساق من البصل الأخضر المفروم ناعماً
2 ورق ليمون كافير
2 ورق سلام
1 ليمون عشب ، كدمات
2 سم خولنجان ، كدمات
رشة فلفل
قليل من الملح
6 أكواب ماء
معجون التوابل

5 كراث
3 فصوص ثوم
4 شمعدانات
1 سم زنجبيل
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة
1/2 ملعقة كبيرة من مسحوق الكركم
رشة كمون
3 كلويك ، خذ فقط اللحم
2 فلفل أحمر ، منزوع البذور
تحضير راون:

ضعي اللحم البقري والماء في مقلاة كبيرة واتركيها على نار هادئة حتى تنضج اللحم.
عندما يصبح طريًا ، افصل اللحم وقطّعه إلى مكعب صغير. يُعاد إلى المقلاة ويُغلى على نار خفيفة.
اخلطي معجون التوابل.
يُحمى الزيت في قدر ثقيل ويُقلى معجون التوابل مع عشب الليمون ، الخولنجان ، أوراق السلم ، أوراق الكافير والليمون على نار خفيفة لمدة 3-5 دقائق.
اختياري: يمكنك إضافة مسحوق الفلفل الحار أو مسحوق الفلفل الحلو لمزيد من النكهة.
يُحضر مزيج التوابل في المقلاة مع لحم البقر ، ويُترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة. يتبل بالملح والفلفل.
قبل أن تنضج ، يرش البصل الأخضر ويطهى لمدة 5 دقائق أخرى



بيض أصفر متبل
عرض صورة أكبر
مواد :
• 6 بيضات دجاج
• 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI B KOKITA
• 500 مل من حليب جوز الهند الخفيف من تصف جوز الهند
• 1 ملعقة طعام زيت طبخ
• 1 ليمون ، 2 ورق غار
• 1 ملعقة كبيرة من البصل المقلي
• ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. بيض مسلوق مقلي
2. القلي السريع BUMBU INTI B KOKITA والكزبرة وعشب الليمون وأوراق الغار
3. يضاف حليب جوز الهند والملح والسكر والبيض ، ويطهى على نار خفيفة حتى يصبح كثيفا قليلا ، ويرفع عن النار.

تقدم مع رش البصل GORENGKOKITA.

تكفي: 3-6 أشخاص



بيض بالي متبل
عرض صورة أكبر
مواد :

- 6 بيضات
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI A KOKITA
- 2 فلفل أحمر مقطع إلى شرائح رفيعة
- 1 سم زنجبيل مطحون
- 1 ملعقة طعام من صلصة الصويا الحلوة من كوكيتا
- 100 مل من الماء
- ملح وسكر حسب الرغبة
- زيت الطهي

كيف تصنع:

1. يُسلق البيض ويُقشر ثم يُقلى حتى يصبح أصفر.
2. سخني القليل من الزيت وأضيفي بومبو كور كوكيتا والزنجبيل والفلفل الأحمر.
3. أضف 100 مل من الماء والملح والسكر وكوكيتا سويت كيكاب والبيض.
4. اطبخي حتى تختفي الصلصة تقريبًا.

يمكن استبدال البيض بسمكتين متوسطتين أو كجم من اللحم.

تكفي: 3-6 أشخاص



أومليت خاص
عرض صورة أكبر
مواد :
• 6 بيضات
• 1 bks BUMBU INTI A KOKITA
• نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
• ملح للتذوق
• 2 حبة كراث مقطعة إلى شرائح
• 2 ملاعق صغيرة من الماء
• 1 ملعقة كبيرة زيت للقلي

كيف تصنع:
1. اقلي البومبو كور كوكيتا والفلفل المطحون والملح والكراث والماء حتى تفوح رائحته.
2. أضف البيض. هز جيدا.
3. اسكبي البيضة المخفوقة في مقلاة قطرها 18 سم حتى تنضج.
4. تكفي 6 قطع



بيض سمان روبيان بيبس
عرض صورة أكبر
مواد :
- 200 جرام روبيان مقشر
- 7 بيض سمان مسلوق
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI B KOKITA
- ½ جوز هند شاب مبشور
- 1 بيضة
- 2 ملاعق صغيرة من شرائح أوراق الكرفس
- 3 أوراق غار
- ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. مزيج الروبيان وجوز الهند المبشور ، BUMBU INTI B KOKITA وأوراق الكرفس وبيض الدجاج النيء والملح والسكر ونخلط جيدا.
2. لف باستخدام أوراق الموز إلى 7 أجزاء مع بيضة سمان لكل علبة.
3. اطبخي حتى ينضج. اخبز لفترة وجيزة وقدم.

تكفي: 4-5 أشخاص



وصفة مرتابك
عبارة عن فطيرة محشوة

مكونات مرتابك:
300 جرام دقيق عادي
1⁄2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
12 جرام خميرة جافة
50 جرام سكر
4 بيضات (لا تستخدم البيض المأخوذ مباشرة من الثلاجة.)
500 مل حليب مبخر
3 ملاعق كبيرة حليب بودرة كامل الدسم
2 ملعقة كبيرة سمن
حليب مكثف (شوكولاتة أو فانيليا)
رش الشوكولاتة
جبنة شيدر مبشورة
سكر أبيض (اختياري)

تحضير مرتابك:
سختي الحليب المبخر ولكن لا تغليه.
أثناء انتظار تسخين الحليب المبخر ، يمكنك وضع جميع المكونات في وعاء ما عدا السمن.
اسكب الحليب المبخر الدافئ في الوعاء وابدأ في الخفق حتى تمتزج المكونات بشكل مثالي. لا تقلق إذا بقيت بقايا قليلة.
تذوب المارجرين في مقلاة.
خذ وعاءا آخر واستخدم مصفاة لفصل المزيج الناعم عن البقايا.
نصيحة: يجب أن تكون الحاوية كبيرة جدًا لأن الخليط سوف يتمدد لاحقًا
يُسكب السمن المذاب في الخليط الناعم المنخل. يقلب ببطء لبعض الوقت لخلط المارجرين.
دع الخليط الناعم يرتاح لمدة 30 دقيقة. من المهم ألا تلمس الخليط أثناء هذه العملية لأنه قد يتلف الخميرة.
بعد 30 دقيقة ، سخني مقلاة على نار خفيفة ودهنها بالسمن.
يُسكب المزيج في مقلاة. كمية الخليط تعتمد على ما تفضله.
يمكنك تغطية المقلاة بورق الألمنيوم إذا أردت.
انتظر حتى تنضج حتى تتماسك.
انقلها إلى طبق وهي جاهزة للزينة.
وزعي رش الشوكولاتة متبوعًا بالجبن المبشور. بعد ذلك ، يُسكب الحليب المكثف فوق الطبقة الأخرى.
اقطع Terang Bulan إلى نصفين وقم بطيه.
يمكنك دهن القليل من المارجرين فوق Terang Bulan لترطيب السطح.
قطع قطع صغيرة واستمتع



لوده الخضار
عرض صورة أكبر
مواد :
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI C KOKITA
• 10 فاصوليا طويلة مقطّعة 2 سم
1 شاوت مقشر ومقطع إلى قطع صغيرة
• حبة باذنجان مقشرة ومقطعة إلى قطع صغيرة
• 2 فلفل أخضر حار ، مبشور ومقطع إلى شرائح صغيرة
• 100 جرام من أوراق الملينجو وفاكهة الملينجو
• 2 ورق غار ، قطعة واحدة من الخولنجان ، مطحون.
• 1 لوح موز ، 10 جرام معجون روبيان.
• 500 مل من حليب جوز الهند من نصف جوز الهند
• ملح ، سكر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. اغلي الملينجو ، أوراق الميلنجو ، الفاصوليا الطويلة ، شايوت ، أوراق الغار ، الخولنجان ، في 1 لتر من الماء حتى تنضج.

2. أضف BUMBU CORE C KOKITA والخضروات المتبقية والملح والسكر ومعجون الروبيان ،
حليب جوز الهند ، يُطهى على نار متوسطة مع التحريك حتى ينضج. قدميها دافئة.

تكفي: 4 أشخاص



كانغك كانغكونغ
مكونات Cangk Kangkung:

1 كيلو من السبانخ الماء ، نظف الماء من السبانخ ورجها حتى تجف
1/2 ملعقة كبيرة تمر هندي سائل في 1 ملعقة كبيرة ماء فاتر
1 ملعقة كبيرة صلصة صويا خفيفة
200 جرام جمبري متوسط الحجم منظف ومزيل من الرؤوس
1 ملعقة كبيرة زيت للقلي
ملح حسب الرغبة

البهارات المطحونة:
6 كراث
3 فصوص ثوم
1 1/2 ملعقة طعام تاوكو (فول الصويا المخمر المملح).
1/2 ملعقة صغيرة تيراسي أودانغ (معجون روبيان مجفف) محمص.
5 فلفل أحمر طويل حريف.

إعداد Cah Kangkung:
تحضير الخضار بقطع الأوراق من القاعدة
بعد ذلك تكسر السيقان بيديك على بعد 1.5 بوصة تقريبًا. اترك الطرف العلوي من الجذع غير تالف مع وضع الأوراق الأمامية 2.
سخني المقلاة على درجة عالية مع وضع الزيت في الأعلى. تقلى البهارات المطحونة والروبيان حتى تصبح رائحتها حلوة.
سبانخ ماء اضافي / روعة الصباح ، خليط التمر الهندي ، صلصة الصويا والملح. اقلب الخضار وقم بتوسيعها عدة مرات للتأكد من أنها تستعد بشكل متساوٍ. لا تفرط في طهيها وإلا ستتذوق طعمها



كعكة التوفو

عرض صورة أكبر

مواد :

- 250 غ من التوفو المهروس
- 75 جرام لحم بقري مفروم
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI D KOKITA
- 2 بصل أخضر مقطع ناعم
- 2 من أعواد الكرفس ، مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 1 بيضة مخفوقة
- ملح ، سكر حسب الرغبة
- زيت القلي

كيف تصنع:

1. اخلطي التوفو ، اللحم المفروم ، بومبو إنتي دي كوكيتا ، البصل الأخضر ، الملح ، السكر ، الكرفس ، البيض ، اخلطي جيداً.
2. نأخذ العجينة بشكل دائري مسطح. اقلي في الزيت الذي تم تسخينه حتى ينضج.

تكفي: 4 أشخاص



جوديج جاك فروت
عرض صورة أكبر
مواد :
• 250 غ من الكاكايا الصغيرة ، مقطّعة متوسطة الحجم
• 250 غ من الدجاج، المقطّع حسب الذوق
• 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI C KOKITA
• 100 جرام سكر بني مقطع إلى شرائح
• 500 مل من ماء جوز الهند
• خولنجان 2 سم مقطع شرائح
• 3 أوراق غار
• 500 مل من حليب جوز الهند السميك من 1 جوز هند
• ملح للتذوق

كيف تصنع:
1. أوراق خليج ألاسكا ، الخولنجان في قاع المقلاة ، ضعه الكاكايا والدجاج والسكر البني في الأعلى.
2. يُضاف مزيج من BUMBU INTI C KOKITA وماء جوز الهند ويُطهى على نار خفيفة ومغطاة حتى تصبح الصلصة سميكة.
3. أدخل حليب جوز الهند السميك والملح وحركه بالتساوي واطبخ مرة أخرى
4. اطبخي حتى تختفي الصلصة تقريبًا.

تكفي: 4-6 أشخاص



تمب حلو وحامض
عرض صورة أكبر
مواد :

- 250 جرام تمبه ، مقطعة 4 × 6 سم
- 1 bks BUMBU INTI A KOKITA
- خولنجان 2 سم مطحون
- 500 مل من حليب جوز الهند
- 60 جرام سكر بني مشط ناعم
- 7 جرام تمر هندي
- ملح للتذوق
- 1 ملعقة كبيرة زيت للقلي

كيف تصنع:

1. اقلي كور A KOKITA BUMBU والخولنجان حتى تفوح رائحته.
2. أضف التمره. يقلب جيدا.
3. أدخل حليب جوز الهند والسكر البني والتمر الهندي والملح.
4. يطهى حتى ينضج



صلصة حليب جوز الهند المقلية
عرض صورة أكبر
مواد :

- 350 جرام بطاطس مقشرة ومقطعة إلى مكعبات ومقلية
- 5 أزواج (335 جم) من حوصلة الكبد مسلوقة ومقطعة
- 2 ملعقة كبيرة (50 جم) BUMBU INTI A KOKITA
- 25 غرام موز
- خولنجان 2 سم مطحون
- 1 ملعقة صغيرة سكر بني
- ملح للتذوق
- 100 مل حليب جوز الهند من نصف جوز الهند
- 2 ملاعق كبيرة من زيت الطهي للقلي

كيف تصنع:

1. مقلي البومبو كور كوكيتا ، الخولنجان والموز حتى تفوح رائحته.
2. يُضاف قوانص الكبد وحليب جوز الهند ويُطهى ويُحرّك جيداً.
3. أدخل ، السكر البني ، والملح ، واطبخ ، واتركه حتى يغلي.
4. أدخل البطاطس وحركها حتى تتبل بالتساوي. مصعد.

يمكن استبدال البطاطس باللحوم والجمبري وما إلى ذلك.

تكفي: 4-6 أشخاص



نودلز
عرض صورة أكبر
مواد :

2 باك اي فو مي
1 بصلة مقطعة إلى شرائح سميكة
1 حبة فلفل أخضر ، مقطعة طويلة
2 ملاعق كبيرة من توابل KOKITA D Essence
150 جرام روبيان مقشر يحفظ الذيل
200 جرام من الحبار ، مقسمة على نطاق واسع ، مقطعة
100 غرام بازلاء ، سينجي ، 100 غرام جزر ، مقطعة بشكل غير مباشر
100 غرام قرنبيط مقطع إلى زهيرات
100 غرام فطر مقطع أنصاف
2 ملاعق كبيرة صلصة المحار والملح والسكر حسب الرغبة
750 مل من مرق الدجاج ،
1 ملعقة كبيرة طحين ساغو ، 1 ملعقة كبيرة ماء (تذوب)
2 بصل أخضر مقطع إلى شرائح كبيرة
1 ملعقة صغيرة زيت سمسم ، 1 ملعقة صغيرة أنج سيو
2 ملعقة كبيرة زيت للقلي.
كيف تصنع:

1 يقلب البصل والفلفل الحلو وتوابل Inti D Kokita D Kokita حتى تفوح رائحته ويضاف القريدس والحيار ويقلى حتى يتغير لونه.

2 نضيف البازلاء والجزر والقرنبيط والفطر ونقليها حتى تذبل ونضيف صلصة المحار والملح والسكر ونقلب جيدا

3 نسكب الماء ونطهى حتى الغليان ونضيف محلول الساجو ويطهى المزيج حتى يتماسك ويضاف البصل الاخضر وزيت السمسم ويقلب جيدا

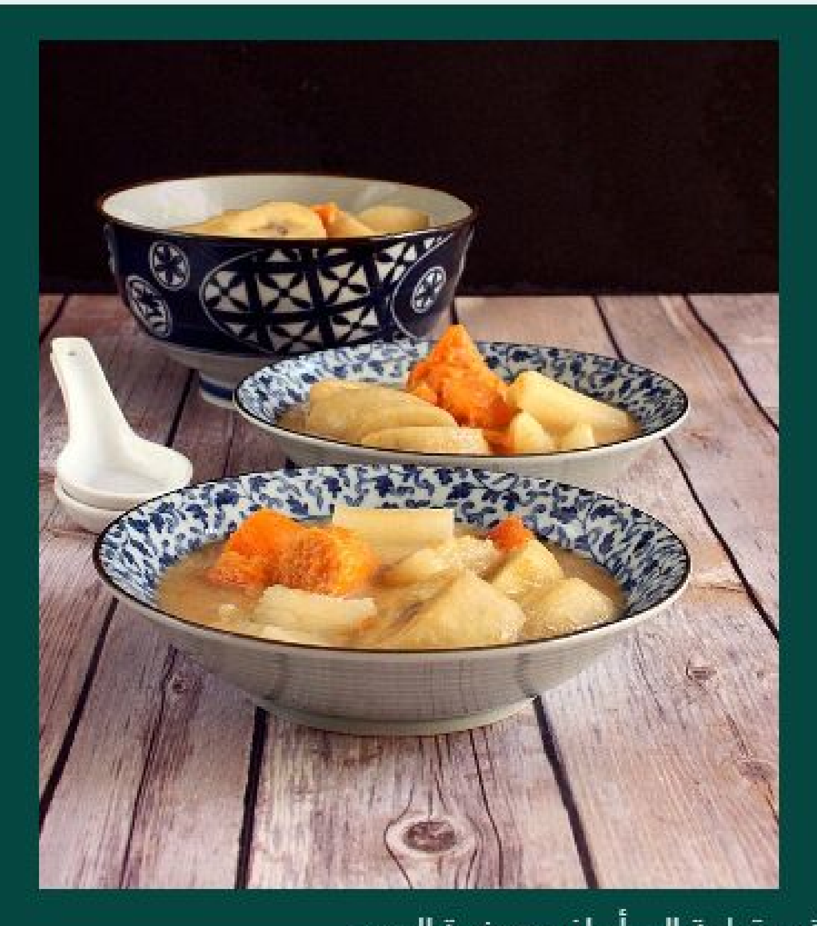
4 اغسل اي فو ماي بالصلصة والخضروات.



شعيرية مقلية
عرض صورة أكبر
مواد :
• عبوة واحدة (200 جرام) من نودلز البيض المسلوقة
• نصف ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة من كوكيتا
• 1 بيضة مخفوقة
• 100 جرام من الجمبري ، تحفظ الذيل ، تقطع
• 3 قطع (20 جرام) من كرات السمك ، مقطعة إلى قطع
• 1 bks BUMBU INTI A KOKITA
• 4 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح رفيعة
• 3 حبات كراث مقطع إلى شرائح
• 3 أعواد كرفس مقطعة إلى شرائح
• نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
• ملح للتذوق
• 1 ملعقة كبيرة زيت للقلي

كيف تصنع:
1. دهن النودلز بصلصة الصويا الحلوة من كوكيتا حتى تصبح ناعمة. اجلس جانبا.
2. اقلي الثوم حتى تفوح رائحته. أضف البيض. يقلب جيدا. توضع جانبا على حافة المقلاة.
3. أدخل كرات الجمبري والسمك. قلبي حتى يتغير لونها.
4. أضف BUMBU CORE A KOKITA والنودلز. يقلب جيدا.
5. أدخل الملح ومسحوق الفلفل. اطبخي حتى ينضج جيدًا.
أضف الثوم المعمر والكرفس. يقلب جيدا.

يخدم 2



الكومبوت هو kolak ،

مكونات

ميديافين
500 جرام من الكسافا (إندونيسي: كسافا) مقشر
6 أكواب ماء
3/4 كوب حليب جوز الهند
2 ورقة باندان معقودة
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
500 جرام بطاطا حلوة (إندونيسي: بطاطا حلوة) مقشرة ومقطعة إلى أسافين صغيرة الحجم
125 جرام من سكر النخيل (إندونيسي: سكر جاوي)
500 جرام من لسان الحمل الناضج (إندونيسي: كيبوك موز / هورن موز) ، مقطّع إلى شرائح بحجم بوصة واحدة
تعليمات
تحضير قدر بخاري ، بخار الكسافا حتى تنضج ، حوالي 30 دقيقة. قم بإزالته من قدر البخار ، وقطع الكسافا إلى نصفين بالطول ، وإزالة اللب الصلب ، وتقطيعه إلى أسافين بحجم لدغة. اجلس جانبا.
يُضاف الماء وربع كوب من حليب جوز الهند وأوراق الباندان والملح في قدر. اطبخي حتى يغلي السائل بالكاد. تأكد أكثر من بقاء السائل في درجة غليان بالكاد طوال فترة الطهي.
تُضاف البطاطا الحلوة وسكر النخيل ، ويُطهى لمدة 15 دقيقة.
يُضاف موز الصبا والكسافا ويُطهى لمدة 15 دقيقة أخرى.
يُضاف حليب جوز الهند المتبقي (1/2 كوب) ويُطهى لمدة 15 دقيقة أخرى. قلّب كثيرًا.
أطفئي النار وقدميها ساخنة أو دافئة

تُباع خلال شهر رمضان. المكون الرئيسي لهذا الإصدار من الكومبوت هو kolak هي نسخة شائعة من Kolak kolang kaling kolang-kaling (فاكهة النخيل)



مشروب الكنشور

المكونات
١ حبة من جذور الكنشور الطازج .
١ حبة من جذور الكركم الطازج .
١ حبة من جزور الجنزبيل .
١ ملعقة كبيرة من سكر النخيل البنى .
براد شاى .
٢ كوب ماء .
مصفاة شاى .

التعليمات
تقطع الجذور شرائح أو تغرم بالخلاط .
تضع فى براد شاى بة الماء الحار .
عند بداية الغلايان تضيف سكر النخيل البنى ويقلب حتى يمزج بالماء .
بعد ربع ساعة من الغلايان تصب المشروب فى كأس عن طريق المصفاة .
تناول المشروب على الصباح الباكر قبل الفطور أو قبل النوم .



مشروب الحليب بالصودا

١ علبة صغيرة من الحليب المكثف .
١ علبة من مشروب الصودا.
نصف كوب قطع من الثلج.
١ ملعقة من سكر استيفا.

التعليمات

تضع الثلج في كوب كبير .
ثم نضيف علبة الحليب المكثف.
بعد ذلك نضيف مشروب الصودا .
نضيف ملعقة كبيرة من سكر استيفا.
ثم يقلب
ينصح تناولة بعد الطعام مباشرة أو فى وقت الصيف الحار .





